



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

**Facultad de Creación y Hábitat**  
**Carrera de Diseño de Gastronomía y Artes Culinarias**

**PROYECTO DE GRADO**

Sabores del Manglar: Resignificando la diversidad culinaria y cultural alrededor de la piangua.

**Asignatura: Proyecto de Grado**

**Semestre: 2024-1**

**Tutora: Paola Andrea Cano Molina**

**Estudiante: Johana Meza**



## Tabla de Contenidos

Resumen .....	2
Planteamiento del Problema y Justificación de la Propuesta .....	3
Objetivo General .....	5
Objetivos Específicos .....	5
Marco Teórico y Estado del Arte .....	6
Metodología .....	10
Resultados .....	12
Discusión .....	19
Conclusión y Perspectivas Futuras .....	21
Bibliografía .....	22
Anexos .....	25



## **1. RESUMEN.**

La piangua es un molusco tradicionalmente valioso y culturalmente significativo que enfrenta un problema de reconocimiento y valorización que trasciende las fronteras del Pacífico colombiano. La escasa conciencia sobre la importancia de la conservación de los manglares afecta la sostenibilidad de la práctica, la disponibilidad del producto, así como la contribución tanto económica como cultural de las comunidades involucradas. Por lo tanto, dar un mayor reconocimiento e importancia a la piangua es contribuir a su preservación, permitiendo la salvaguardia de este recurso y protegiendo así la soberanía alimentaria y las recetas tradicionales que son patrimonio gastronómico de los territorios del Pacífico Colombiano involucrados.

El objetivo de este proyecto es desarrollar una propuesta gastronómica creativa con la piangua para resaltar su importancia cultural y culinaria a través de la reinterpretación de un plato tradicional y la creación de una cartilla educativa. Para ello, se llevó a cabo una metodología cualitativa en la que se identificaron documentos como artículos, investigaciones científicas y cartillas educativas de asociaciones como ASCONAR, para entender los procesos de recolección, conservación y extracción de la piangua, así como recetas tradicionales que la incluyen. Posteriormente, se realizó la reinterpretación del Tamal de piangua a Croquetas de Tamal de Piangua. Se realizó una encuesta para evaluar aspectos como sabor, textura, presentación y combinación de sabores utilizando una escala de Likert. Se desarrolló una cartilla educativa que contiene toda la información recogida anteriormente sobre la piangua, que va, desde su origen hasta su proceso de recolección y extracción, con el objetivo de generar conciencia sobre la importancia cultural y culinaria para el Pacífico colombiano. Si bien este proyecto no incluyó trabajo de campo, se reconoce la importancia de que futuras investigaciones involucren la interacción directa con la población para obtener información más completa y detallada.



## 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA.

Para empezar, el manglar, también conocido como "mangle", es un ecosistema compuesto por árboles o arbustos que florecen en las regiones tropicales y subtropicales a lo largo de las zonas costeras (Manuel & Gaxiola, 2011), del Pacífico colombiano en departamentos como Nariño, Cauca, Chocó y Valle del Cauca (imagen 1). Estos ecosistemas desempeñan un papel crucial en la protección costera y la conservación de la biodiversidad ya que actúan como barreras naturales frente a la erosión y las tormentas. Además, es hábitat fundamental para una amplia variedad de especies, incluyendo plantas, peces y moluscos como el Piacuil, Mapara, Cangrejo barreño y Piangua.

Según cifras facilitadas por la cartilla "Pianguando Estrategias de manejo de la piangua" (Delgado, 2010), hay



Imagen 1 Área de manglares en Colombia. Pianguando Estrategias de manejo de la piangua" (Delgado, 2010),

aproximadamente 11.300 familias rurales que viven de la extracción de este molusco, en su mayoría, son grupos de mujeres cabeza de familia liderados por mujeres mayores, quienes a menudo son amigas o vecinas. (El Rol Del Género En El Manglar, 2006.). Ellas mismas, son fundadoras de asociaciones como ASCONAR y Raíces Piangueras las cuales se dedican a la protección del ecosistema, la gestión de recursos, velar por el bienestar de la piangueras



y se dedican arduamente a la promoción de prácticas sostenibles en la extracción de la piangua.

La recolección de este molusco bivalvo es tan importante para la economía de estos municipios que en veredas como La Plata (Bahía Málaga) el 49% de sus habitantes obtienen al menos la mitad de sus ingresos de la recolección. Así mismo, según cifras de la revista Puntos de la Universidad de Los Andes, en el 2023, en esta misma vereda, una pianguera puede recolectar en una sola jornada aproximadamente 18 docenas de pianguas, las cuales son vendidas a \$2.700 cada una. (Parra, 2024).

A pesar de los incansables esfuerzos y luchas de estos grupos de mujeres, aún existenc vacíos significativos en cuanto al desconocimiento de los procesos para que el producto llegue a la 'mesa' pues la escasa difusión de estainformación más allá de la región ha generado un desconocimiento generalizado sobre las diversas formas de conservación, extracción y utilización de este molusco en la cocina.

Considerando lo anterior, el presente proyecto propone desarrollar una propuesta gastronómica creativa que promueva la valorización de la piangua a través de la reinterpretación de un plato tradicional, junto con la creación de una cartilla educativa para resaltar la importancia cultural y culinaria de la piangua en el Pacífico colombiano.



### **3. OBJETIVO GENERAL.**

Desarrollar una propuesta gastronómica creativa con.1 la piangua para resaltar su importancia cultural y culinaria a través de la reinterpretación de un plato tradicional y una cartilla educativa.

### **4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

- 4.1 Identificar los procesos de recolección y extracción de la piangua.
- 4.2 seleccionar una receta tradicional y emblemática del Pacífico colombiano que tenga la piangua como protagonista.
- 4.3 Crear una propuesta gastronómica a través de la reinterpretación de un plato tradicional y validarla con un grupo de estudiantes.
- 4.4 Diseñar una revista educativa con información y recetas con piangua para los estudiantes de Gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.



## **5. MARCO TEÓRICO Y ESTADO DEL ARTE.**

La piangua (*Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*) es un tipo de molusco bivalvo asociado a los manglares del Pacífico el cual es objeto de una práctica ancestral conocida como pianguero. Esta actividad, llevada a cabo tradicionalmente por mujeres en las regiones costeras del Pacífico colombiano, como Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño, implica habilidades, sacrificio, paciencia y un conocimiento que es transmitido de generación en generación, desde madres y abuelas a niñas y niños desde temprana edad. Además de ser una fuente de sustento, el pianguero proporciona a las mujeres un espacio para compartir experiencias y fortalecer los lazos comunitarios, donde pueden hablar de sus alegrías, penas y aspectos cotidianos de su vida familiar y de la comunidad. La preservación de esta práctica tradicional no solo es fundamental para impulsar el desarrollo integral de las comunidades, sino también para conservar el equilibrio medioambiental y promover una cultura de armonía que enaltezca y dignifique este quehacer. (Maya, D., & Ramos, P. 2006).

Según cifras del año 2005 de INVEMAR, alrededor de 30,000 familias que pertenecen a los estratos socioeconómicos 1 y 2 se dedican a la recolección de piangua, y se estima que estas personas extraen más de 300 millones de pianguas al año, con un valor potencial que supera los 30.000 millones de pesos. Solo el 15 al 20% de la producción total se vende en el mercado nacional, mientras que el resto se envía a Ecuador, donde hay una gran demanda debido a la reducción de las poblaciones naturales de piangua en ese país. (Gil-Agudelo et al. 2011).



Por este motivo, es muy importante entender el proceso de conservación y extracción de la piangua, por lo cual, La cartilla “Pianguando Estrategias de manejo de la piangua” es un trabajo investigativo que se presenta como un instrumento para la socialización de las principales estrategias de conservación de este molusco en Colombia (Delgado, 2010), estableciendo las siguientes estrategias:

- o **Estrategias de control a la explotación:** invita al uso adecuado del recurso, respetando su talla reglamentaria de extracción, buscando otras alternativas económicas y estableciendo descansos, rutas y áreas para disminuir la presión sobre las poblaciones de piangua.
- o **Estrategias de conservación:** del área donde se encuentra el recurso y de proporcionar las condiciones óptimas para su desarrollo, crecimiento y comercialización
- o **Estrategias de participación:** son necesarias las acciones que parten de las experiencias específicas de las comunidades para después ser articuladas con las diferentes entidades competentes en el tema. (Delgado, 2010).

Por ende, es muy importante destacar el respeto de la talla mínima a la hora de la recolección, la cual se verifica con el *pianguímetro* (imagen 2), una especie de regla en la cual se coloca la concha, si esta **no**

**llega a los 5 cm** se vuelve a dejar en el manglar, ya que así, los piangueros se aseguran de



Imagen 2. *Pianguímetro* (ecomanglar.org)





que estas puedan seguir creciendo y reproduciendo para así poder mantener la población y evitar la extinción, lo cual mantener tanto la economía de estas poblaciones, las cuales tienen como único sustento de sus casas el desarrollo de esta actividad, como la protección de la seguridad alimentaria, ya que esta suele ser también fuente de proteína de estos territorios.

Con la finalidad de darle mayor difusión en el ámbito culinario, se pretende hacer la reinterpretación de el Tamal de Piangua, ya que es una receta que se encuentra en riesgo de desaparecer debido a lo 'trabajoso' y la duración de su elaboración; esta es una preparación que está estrechamente ligada a la biodiversidad y la cultura tanto regional como nacional, por lo tanto, como futuros gastrónomos, tenemos la responsabilidad de preservar la valiosa herencia de la gastronomía colombiana que está en peligro de extinguirse (Libro Premio Nacional de Gastronomía, 2012). Por tal motivo, esta propuesta se ejecutará respetando todos sus ingredientes tradicionales al igual que sus técnicas culinarias, buscando resaltar la importancia gastronómica de la piangua para los territorios del pacífico colombiano involucrados. La reinterpretación de recetas culinarias se refiere al proceso creativo en el cual chefs y expertos gastronómicos revisan y reinventan platos tradicionales, adaptándolos a los gustos contemporáneos y explorando nuevas técnicas culinarias. Un ejemplo destacado de este enfoque es el proyecto ChefBNE, una serie documental donde investigadores y chefs de alta cocina española reinterpretan doce platos históricos de la gastronomía española. Este proyecto, llevado a cabo por Tramontana para la Biblioteca Nacional de España, busca difundir el patrimonio culinario de la nación, explorando recetarios antiguos y tratados culinarios para revitalizar la cocina del pasado y acercarla a nuevas audiencias. (ChefBNE,2018)

Finalmente, también es de gran importancia dar voz al manglar, a la piangua y a las personas que se dedican al pianguero. Esto se logrará a través de la realización de una cartilla en la cual las personas externas a los territorios puedan conocer todo lo que implica el proceso de



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

extracción, recolección y conservación de este molusco bivalvo. El objetivo es generar una mayor conciencia e impacto en la sociedad sobre la importancia del cuidado de nuestros recursos ambientales, contribuyendo así, a la protección de la soberanía alimentaria de estos territorios y preservando este manjar tan importante para la cocina tradicional del Pacífico.



## **6. METODOLOGÍA**

A continuación, se describirá el enfoque y los procedimientos utilizados para promover el reconocimiento y la valorización de la piangua a través de la creación de una nueva propuesta gastronómica, además de una revista educativa.

### **6.1. Identificar los procesos de recolección y extracción de la piangua.**

Este proceso investigativo tiene un enfoque cualitativo en el cual se realizará una revisión exhaustiva de fuentes documentales como artículos, investigaciones científicas, y cartillas educativas de asociaciones como ASCONAR. Esta revisión se complementará con la visualización de videos de entrevistas como una fuente adicional de información.

### **6.2. Seleccionar una receta tradicional y emblemática del Pacífico colombiano que tenga la piangua como protagonista.**

Se realizará una revisión documental en repositorios de cocina, videos y recetarios de cocina tradicional del Pacífico para obtener información complementaria sobre los platos cuyo ingrediente principal sea la piangua, y finalmente, escoger el más representativo.

### **6.3. Crear una propuesta gastronómica a través de la reinterpretación de un plato tradicional y validar con un grupo de estudiantes.**

Se llevará a cabo la reinterpretación del Tamal de piangua para presentarla como una entrada, en lugar de su uso convencional en platos principales. Esta propuesta se ejecutará *respetando* todos sus ingredientes tradicionales, así como sus técnicas culinarias, con el objetivo de resaltar la importancia gastronómica de la piangua para los territorios del Pacífico colombiano involucrados. Se validó con una encuesta a una muestra de 15 personas posibles consumidores finales. (Anexo 1.)



#### **6.4. Diseñar una cartilla educativa con información y recetas con piangua para los estudiantes de Gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.**

Para la creación de la revista educativa se integrarán los datos recopilados, (bases de datos, documentos científicos, videos, cartillas y recetarios), lo que permitirá desarrollar de manera completa y satisfactoria un documento el cuál sirva de apoyo para los estudiantes de la Pontificia Universidad Javeriana Cali o para las personas interesadas en conocer un poco más sobre este molusco.



## 7. RESULTADOS.

### 7.1 Identificar los procesos de recolección y extracción de la piangua.

Para este objetivo se tuvieron en cuenta los siguientes artículos, cartillas y/o documentos:

➤ **Pianguando: Estrategias**

**para el manejo de la**

**piangua:** Esta cartilla es un

recurso muy importante para

esta investigación ya que

contiene en sus páginas

temas tan importantes como

estrategias de conservación



de la piangua en Colombia, también presenta datos relevantes como su reproducción el

proceso de recolección y extracción, los departamentos involucrados en su recolección

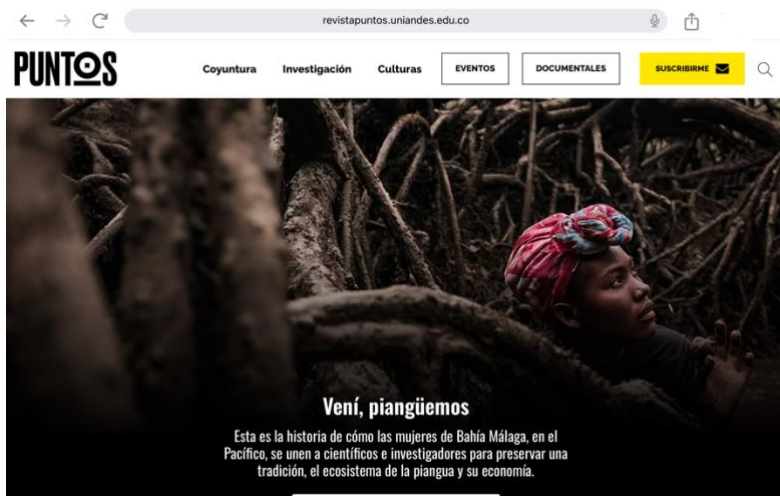
entre otros temas. Esta investigación se llevo a cabo entre el Instituto de Investigaciones

Marinas y Costeras - INVEMAR, la Asociación de Cocheras de Nariño - ASCONAR, WWF

Colombia, la Unidad Administrativa Especial del Sistema de Parques Nacionales

Naturales UAESPNN - PNN Sanquianga y la Universidad del Valle, con respaldo del

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (Delgado, 2010).



➤ **Artículo de Revista**

**Puntos - Vení, Piangüemos:**  
Cuenta el proceso de unión de las mujeres de Bahía Málaga (Valle del Cauca) con científicos e investigadores para proteger la tradición, el ecosistema y su economía.

Este artículo cuenta con el testimonio de Aura Nelly, una pianguera perteneciente a la asociación Raíces Piangueras y su sobrina Gabriela las cuales cuentan como es la faena de extracción a través de un relato y un video titulado Buscando el ADN del manglar.

➤ **Cartilla: Piangüemos, Recolección sostenible de piangua en Bahía Málaga:**

Esta cartilla fue realizada por la Universidad de Los Andes y financiada por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación. proyecto de investigación centrado en examinar tanto la biología de la piangua como los factores sociales que afectan su proceso de extracción. El documento se organiza en tres secciones:

- + La primera parte ofrece una introducción al contexto ambiental y económico del Consejo Comunitario de Bahía Málaga.





- + La segunda sección tiene como objetivo representar gráficamente las actividades económicas de la comunidad y su conexión con la recolección de la piangua.
- + Por último, se resume la interrelación entre el género y la economía en el contexto del Consejo Comunitario de Bahía Málaga.

### **7.2 Seleccionar una receta tradicional y emblemática del Pacífico colombiano que tenga la piangua como protagonista.**

Se analizaron documentos y recursos videográficos tales como:

- Buscar en Youtube la palabra piangua.
- **Libro Premio Nacional de Gastronomía años del 2007 al 2011** (pagina 10 a la 17).
- **Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca.**
- **Menú Pacífico Colombiano Elsis Maria Valencia Rengifo Cocinera Tradicional del Pacífico Colombiano.**
- **Recetario de cocina étnica del Pacífico De la Corporación para el desarrollo regional.**

Después de investigar y analizar estas opciones, se elige el **Tamal de Piangua**, ya que, aparte de ser una receta tradicional que se presenta de manera repetitiva en cada uno de los ítems expuestos anteriormente, fue galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía por ser un plato que “demuestra la presencia y vitalidad de una tradición transmitida a través de generaciones y está fuertemente arraigada a las costumbres e identidad cultural del Pacífico colombiano.”



### 7.3 Crear una propuesta gastronómica a través de la reinterpretación de un plato tradicional y validar con un grupo de estudiantes.



La reinterpretación lleva por nombre **Croquetas de Tamal de Piangua** y se inspiró en la receta que se encuentra en el **Recetario de cocina étnica del Pacífico De la Corporación para el desarrollo regional** escrita por la profesora y cocinera tradicional Elsis Maria Valencia Rengifo. (Imagen 3).

**Validación** de la entrada Entre Costas:

Croqueta Tamal de Piangua. Para esta actividad se diseñó una encuesta en la cuál se tuvo como referencia la escala de Likert que es una herramienta de investigación que utiliza una serie de opciones de calificación para medir el grado de acuerdo o desacuerdo de las personas. Con este método, se busca proporcionar una medida más precisa que simplemente "sí" o "no", esto facilita la obtención de opiniones más detalladas sobre un tema en particular, ya que revela la conformidad general de las personas con respecto a la cuestión realizada. Aunque se basa en respuestas cuantitativas, la encuesta de Likert proporciona resultados cualitativos que pueden ofrecer una comprensión más profunda de las actitudes y opiniones de los encuestados. (Da Silva, 2023).

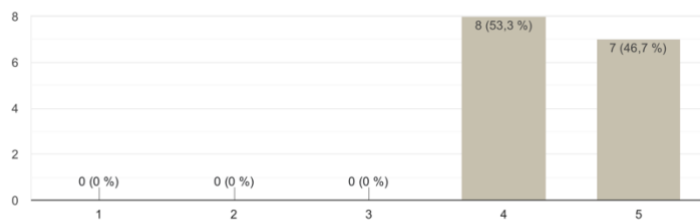




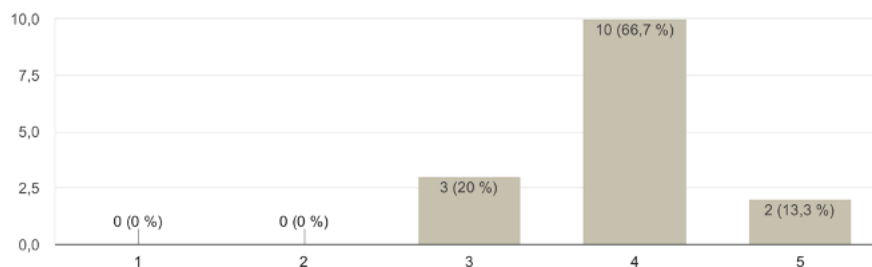
Se entrevistaron 15 personas entre hombres y mujeres en un rango de edad de 18 a 30 años, de los cuales:

El **53,3 %** encuentra el **sabor** de las croquetas **agradable**, frente a un **46,7%** que las encuentra **muy agradables**.

¿Cómo calificarías el sabor de las croquetas de piangua?  
15 respuestas



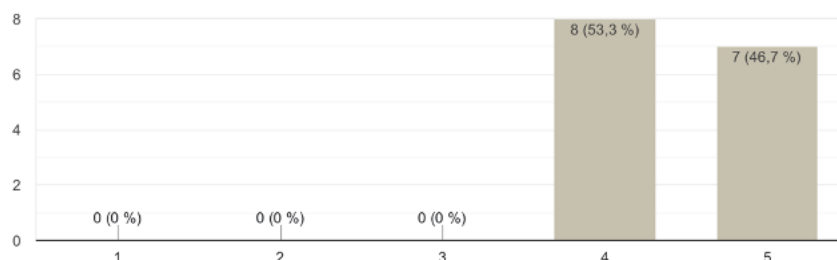
¿Cómo calificarías la textura de las croquetas de piangua?  
15 respuestas



En cuanto a la **textura**, se obtienen 3 resultados diferentes: el **66,7%** calificó la textura como **agradable**, un **13,3%** **muy agradable** y el **20%**

**regular**. Esta calificación tan dispar puede ser resultado de el manejo del transporte del producto, ya que se guardó en un recipiente cerrado que ‘anuló’ totalmente la crocancia de la croqueta.

¿Qué tan bien crees que se combinaron los sabores en las croquetas de piangua?  
15 respuestas

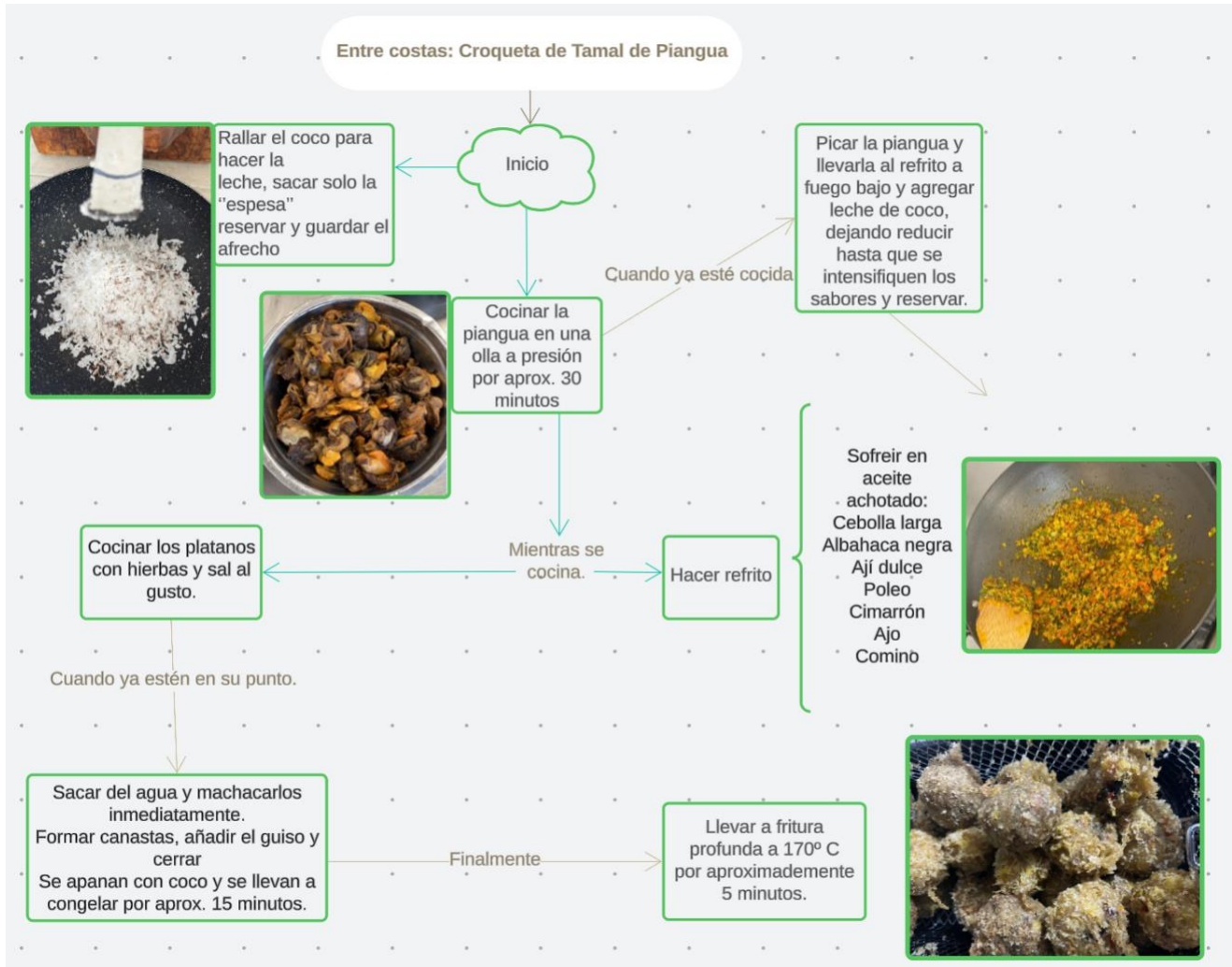


La **combinación de los sabores** fue buena para el **53,3%** de personas.



A continuación, se adjunta el diagrama de procesos con el paso a paso de la receta Entre costas:

### *Croquetas de Tamal de Piangua*

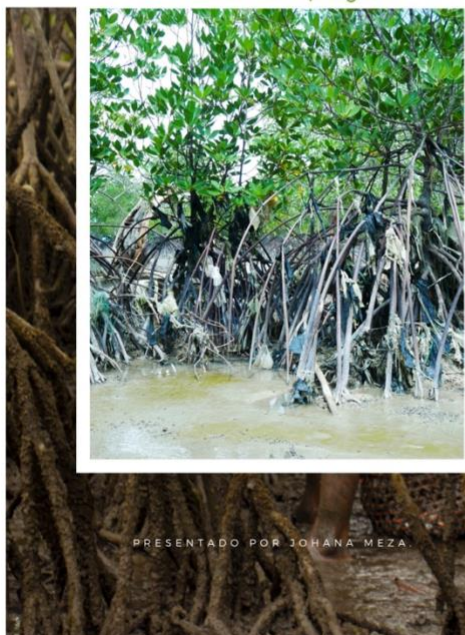




## 7.4. Diseñar una cartilla educativa con información y recetas con piangua para los estudiantes de Gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

La cartilla lleva como título: **Sabores del Manglar,** Resignificando la diversidad culinaria y cultural de la Piangua, y en sus páginas está plasmada la información más importante y relevante que envuelve a la

Cartilla educativa:  
**Sabores del Manglar**  
Resignificando la diversidad culinaria y cultural  
alrededor de la piangua.



Presentación

El nombre es Johana Meza y sus estudios de Maestría en Gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana en Cali, Colombia. A lo largo de su formación se dedicó a la recolección de piangua en la zona tradicional de producción.

Esta cartilla educativa, en formato de libro, muestra la importancia del cultivo de la piangua en la zona tradicional de producción y su recolección.

El objetivo es generar conciencia en los estudiantes de gastronomía sobre la importancia de la piangua en la zona tradicional de producción y su recolección.

Por esta razón, decidí hacer un libro que resigneifique la importancia de la piangua.

**ÍNDICE**

- 02 Introducción
- 03 Sobre la piangua
- 07 Conservación
- 08 Factores económicos
- 09 Preparación

El manglar, también conocido como "bosque", es un ecosistema compuesto por árboles o arbustos que florecen en las regiones tropicales y subtropicales a lo largo de las costas oceánicas. El manglar de la zona tradicional de producción de piangua en Colombia, está ubicado en la zona tradicional de producción de piangua, en departamentos como Cauca, Valle y Chocó (Imagen 1).

Este ecosistema proporciona un papel crucial en la protección costera y la conservación de la biodiversidad. Sin embargo, también es un hábitat importante para especies de peces, aves y otros organismos marinos.

piangua, desde su origen, su anatomía, su proceso de recolección y extracción. La cartilla se convierte así, en una herramienta educativa que incluye recetas tradicionales con este molusco, originarias de la costa pacífica colombiana. (La totalidad de las páginas se encuentran en el anexo 2.)



## 8. DISCUSIÓN.

Para el primer objetivo de este proyecto, que fue identificar los procesos de recolección y extracción de la piangua, se encontraron artículos que abordan estos métodos de manera muy resumida. Por esta razón, considero que se debería explicar de una manera mucho más profunda para que el lector pueda tener una mejor comprensión de lo que este proceso implica. Por ejemplo, en el caso de la "Cartilla Pianguemos, Recolección sostenible de piangua en Bahía Málaga", la información se presenta de manera muy escueta, lo que puede llevar al lector a pensar que esta es una tarea fácil y sin mayor esfuerzo, cuando en realidad es todo lo contrario. Si bien este tipo de cartillas están dirigidas a educar, también es muy importante que no se desvirtúe el proceso cultural y gastronómico que conlleva la piangua una vez ha sido extraída. Ninguno de los documentos ("Pianguando Estrategias para el manejo de la piangua", "Pianguemos, Recolección sostenible de piangua en Bahía Málaga") aborda esta temática, y el lector puede quedar intrigado en saber qué sucede después. Además, se debería dar reconocimiento en estos recursos a la cocina tradicional, ya que es una parte muy importante de estos territorios. También es esencial presentar la piangua como un ingrediente versátil, interesante y nutritivo para cualquier lector de estas investigaciones que no viva en el territorio.

Para el cumplimiento del objetivo específico número dos, a excepción del "Libro Premio Nacional de Gastronomía 2007-2011", ninguno de los otros documentos detalla la procedencia ni las características más importantes del ingrediente, lo cual considero de suma importancia, ya que no todas las personas conocen la existencia de este molusco. En estos recetarios, la receta que más predominó fue el Tamal de Piangua, razón por la cual se eligió para hacer la reinterpretación. Esto sugiere que es uno de los platos más representativos de la cocina tradicional con la piangua como protagonista. Sin embargo, sería muy interesante conocer otros tipos de preparaciones y su trasfondo, ya que cada receta narra una historia cautivadora, además de ayudar a proteger el extenso patrimonio gastronómico que envuelve a la piangua.



Para el proceso de creación de las croquetas de piangua, se hizo un uso respetuoso tanto de los ingredientes como de las técnicas culinarias tradicionales. Inicialmente, se pensó en desarrollar una deconstrucción utilizando nuevas técnicas y texturas pertenecientes a la cocina de vanguardia (geles, espumas, caviar, etc.), pero, tras consultarlo con una cocinera tradicional, se concluyó que es mucho más importante proteger las técnicas de cocina que forman parte del legado culinario del Pacífico, transmitido de generación en generación. Por ello, los cambios que se hicieron fueron mínimos: aparte de presentarlo como 'entrada' en lugar de un 'plato fuerte', se cambió la típica presentación rectangular en hoja de plátano por una presentación circular. En esta nueva versión, el plátano ha sido previamente machacado, relleno con refrito y piangua, y luego bañado en leche de coco fresca y 'afrecho' de coco, para finalmente freírse a profundidad.

Finalmente, para el desarrollo de la cartilla, la principal falencia fue la falta de imágenes propias, ya que no se pudo realizar un trabajo de campo por cuestiones de seguridad. Sin embargo, se logró profundizar y aprovechar al máximo las bases de datos de internet, consiguiendo las mejores imágenes disponibles para describir cada uno de los procesos. Esto fue complicado, ya que no existe mucho material fotográfico sobre el piangüeo en formatos claros.



## **9. CONCLUSIÓN Y PERSPECTIVAS FUTURAS.**

En el proceso de recolección y extracción de la piangua, se concluye que son las mujeres quienes se encargan predominantemente de esta tarea debido a varias razones. Tradicionalmente, la recolección de alimentos y el cuidado del hogar han sido responsabilidades asignadas a las mujeres. Esta labor permite a las mujeres trabajar en horarios flexibles, lo cual es compatible con sus responsabilidades domésticas y de cuidado familiar. Además, ellas poseen un conocimiento profundo y habilidades específicas para recolectar piangua de manera efectiva y sostenible, conocimientos transmitidos de generación en generación. Aunque pianguar (como se le conoce a esta actividad) es un trabajo duro y exigente, proporciona a las mujeres una fuente vital de ingresos, lo que refuerza su independencia económica y su rol dentro de la comunidad.

En el proceso de revisión de recetas, se observó una repetición constante de la preparación del tamal de piangua, sugiriendo una limitada variedad de recetas documentadas lo que puede derivar a una posible pérdida de este valioso patrimonio culinario. Además, la falta de referentes en la reinterpretación de recetas de piangua puede deberse al desconocimiento sobre el proceso de cocción y los largos tiempos de preparación, lo que motivó este proyecto de reinterpretación del tamal, respetando al máximo las técnicas y productos tradicionales. Con esta nueva presentación, se busca agilizar y facilitar el proceso creativo, demostrando la versatilidad de la piangua al convertirla en una entrada en lugar de un plato fuerte, y combinándola con ingredientes de otras regiones del país, como la salsa de ají de tamarindo.

Finalmente, se abre la posibilidad a futuras investigaciones sobre las recetas tradicionales con piangua y la cultura gastronómica que rodea a este molusco, promoviendo la preservación y diversificación de este importante patrimonio culinario.



## 10. BIBLIOGRAFIA.

- Delgado, M. (2010). Pianguando - Estrategias para el manejo de la piangua.
- Espinosa Guerrero S, Lucero C H, Gil Agudelo D L, Gualteros W, Delgado Hernández M F, Palacio C J, Cortés N, Roldán Ortiz A M, Zapata Padilla L A, Candelo C, Mayo G A, Muñoz Lasso Ó F, Cantera Kintz J R, Cano J, Manjarrés A, Bohórquez Naranjo J (2022). Poblaciones naturales de la piangua dentro de una perspectiva espacio-temporal en el departamento de Nariño, costa Pacífica colombiana. Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras - Invemar. Occurrence dataset <https://doi.org/10.15472/pavy23> accessed via GBIF.org on 2024-05-08
- Maya, D., & Ramos, P. (2006). El rol del género en el manglar: heterogeneidad tecnológica e instituciones locales. Cuadernos de Desarrollo Rural, (56), 53-81.
- Sánchez, N. Y. & Otálora, S. A. (2020). Propuesta de deconstrucción de platos tradicionales de las plazas de mercado de Bucaramanga
- Gaxiola, J. M. D. (2011). Una revisión sobre los manglares: características, problemáticas y su marco jurídico. Importancia de los manglares, el daño de los efectos antropogénicos y su marco jurídico: caso sistema lagunar de Topolobampo. Ra Ximhai: revista científica de sociedad, cultura y desarrollo sostenible, 7(3), 355-369.
- Parra, A. T. (2024, January 24). Las mujeres de la piangua. Puntos.
- ChefBNE. (2018, 27 febrero). La reinterpretación de 12 antiguos platos de la gastronomía española. Profesional Horeca.
- Da Silva, D. (2023) Qué es escala de Likert y cómo aplicar en 3 simples pasos. Zendesk.
- Proyecto final: Pianguemos, Recolección sostenible de piangua en Bahía Málaga (De



Biodiversidad, cocina e identidad en el Pacífico colombiano.: La cocina tradicional de Tumaco, Nariño y Buenaventura, Valle del Cauca. (2016)

- Ministerio de Cultura. (2012). Tamal de Piangua con Ají de Cidra. En Libro Premio Nacional de Gastronomía 2007-2008-2009-2010-2011 (1.a y 2.a ed.).
- Valencia E.M SENA CGTS, & SENA SENNOVA Recetario de cocina étnica del Pacífico (Corporación para el desarrollo regional, Escuela de la cultura gastronómica (2020)
- Telepacífico. (2023, 21 abril). EL FOGÓN- CAP 20 - Tamal de piangua [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=rSyvMK2r7CA>
- Zambrano Martínez, G. F., & Huesa Neira, H. J. (2018). *Tamal de Piangua* (Doctoral dissertation, Editorial Universitaria San Mateo).
- Ruta de la Piangua. (2018, 17 junio). Ecomanglar - Archipiélago de la Plata, Bahía Málaga.  
Universidad de los Andes, Corpogen, Universidad Militar Nueva Granada, & Instituto Alexander Von Humboldt). (2022)
- Gil-Agudelo, D. L., Espinosa G, S., Delgado, M. F., Gualteros, W., Lucero, C. H., Zapata Padilla, L. A., Roldán, A. M., Palacio, C. J., Muñoz, O., Mayor, G., Cantera, J., Borda Rodríguez, C. A., Barreto Reyes, C. G., & Portilla M., E. G. (2011) La pesquería tradicional de piangua en el Pacífico colombiano, entre la subsistencia y el comercio. En: J.M. Díaz, C. Vieira y G. Melo (eds.), Diagnóstico de las principales pesquerías del Pacífico colombiano. Fundación Marviva - Colombia, Bogotá, Intervalo de páginas (51-73)





## 11. ANEXOS.

### 1. Preguntas y respuestas de encuesta de validación.

**Diseño de encuesta:** Sabores del manglar, resignificando la diversidad culinaria y cultural alrededor de la piangua.

**Introducción:** Mi nombre es Johana Meza soy estudiante de séptima semestre de la carrera de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali. A continuación, se presentarán una serie de preguntas las cuáles se pide que por favor sean contestadas con toda la honestidad posible. Las respuestas que se otorguen serán utilizadas solamente con fines académicos. Importante: No se hará mención o divulgación alguna de datos personales.

Su participación es muy importante ya que, gracias a esta, puedo obtener información muy relevante para la validación del proyecto investigativo y práctico (Croquetas de tamal de piangua).

#### Preguntas

1. **Autorización de tratamiento de datos.**
2. **Sexo** (Femenino, Masculino, Otro)
3. **Edad** (18 a 20 años, 21 a 24 años, 25 a 29 años)
4. **¿Había oído hablar de la piangua, un molusco recolectado en el Pacífico colombiano?** (Si – No)

Luego de probar la croqueta de piangua, que es una reinterpretación del tamal de piangua tradicional. Evalúe, en una escala de Likert de 1 a 5 siendo 5 la mayor puntuación y 1 la menor, las siguientes preguntas:

5. **¿Cómo calificarías el sabor de las croquetas de piangua?** (Escala de 1 a 5 donde 1



es muy desagradable y 5 muy agradable).

6. **¿Cómo calificarías la textura de las croquetas de piangua?** (Escala de 1 a 5 donde 1 es muy desagradable y 5 muy agradable)
7. **¿Qué opinas de la presentación (tamaño) de las croquetas de piangua?** (Escala de 1 a 5 donde 1 es muy insatisfecho y 5 muy satisfecho)
8. **¿Qué tan bien crees que se combinaron los sabores en las croquetas de piangua?** (Escala de 1 a 5 donde 1 es muy mal y 5 muy bien)
9. **¿Qué tan probable es que recomiendes las croquetas de piangua a otros?** (Escala de 1 a 5 donde 1 es nada probable y 5 muy probable)
10. **¿Tienes alguna opinión de como podría mejorar la croqueta (¿presentación, acompañamiento, guarnición)?** (Pregunta abierta, no obligatoria, de respuesta corta.

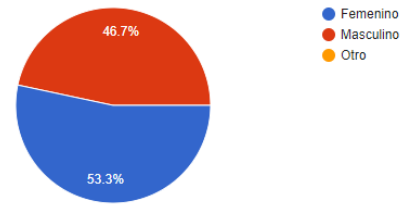
**Agradecimientos:** Por último, no me queda más que agradecerle por tomarse un minuto de su tiempo y responder estas preguntas que son muy importantes para conocer la percepción e importancia que tiene este molusco tan emblemático para el Pacífico colombiano en la sociedad.

**Resultados:** Se entrevistaron 15 personas entre estudiantes de gastronomía y 'personas del común' de las cuales:

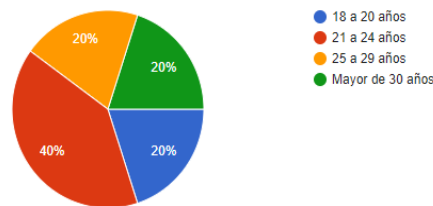


1. La mayor parte de los encuestados son mujeres (53,3%)

Sexo  
15 respuestas



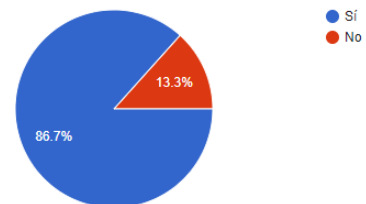
Edad  
15 respuestas



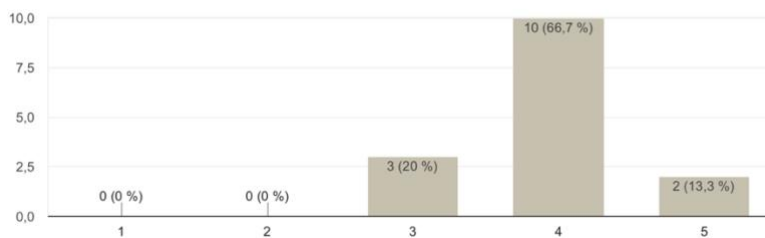
2. El rango de edad más participativo fue el de 21 a 24 años (40%).

3. El 86,7% de los encuestados sí han escuchado hablar sobre la piangua.

¿Había oído hablar de la piangua, un molusco recolectado en el Pacífico colombiano?  
15 respuestas



¿Cómo calificarías la textura de las croquetas de piangua?  
15 respuestas

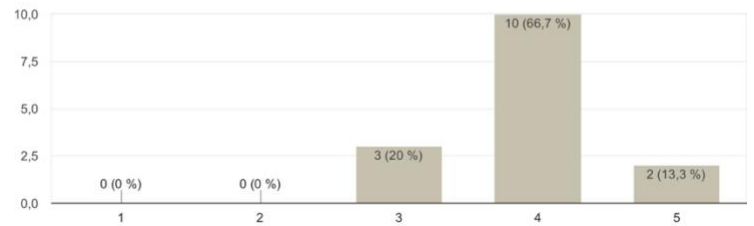


4. El 53,3 % encuentra el sabor de las croquetas agradable, frente a un 46,7% que las encuentra muy agradables.

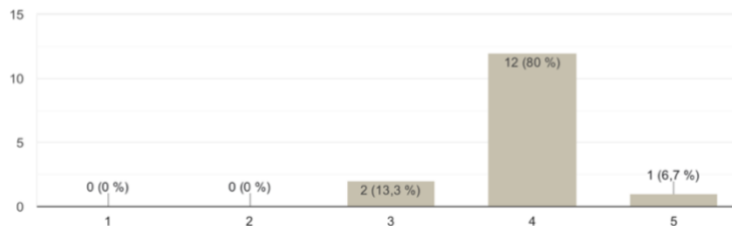


5. En cuanto a la textura, se obtienen 3 resultados diferentes: el 66,7% calificó la textura como agradable, un 13,3% muy agradable y el 20% regular.

¿Cómo calificarías la textura de las croquetas de piangua?  
15 respuestas



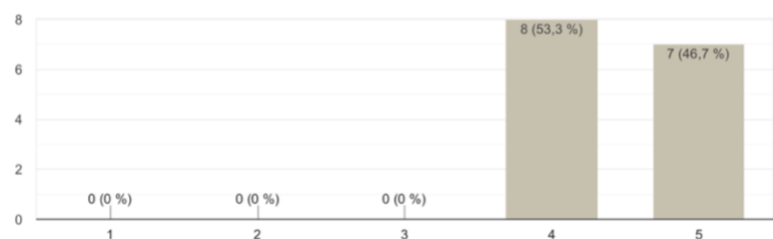
¿Qué opinas de la presentación de las croquetas de piangua?  
15 respuestas



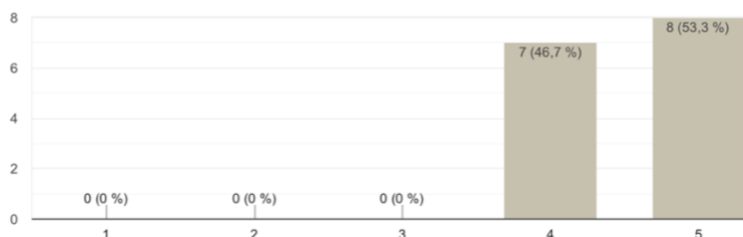
6. La presentación de las croquetas dejó satisfecho al 80% de los encuestados.

7. La combinación de los sabores fue buena para el 53,3% de personas.

¿Qué tan bien crees que se combinaron los sabores en las croquetas de piangua?  
15 respuestas



¿Qué tan probable es que recomiendes las croquetas de piangua a otros?  
15 respuestas



8. Es muy probable que las recomienden, ya que el 53,3% contestó que lo haría.



En cuanto a la pregunta abierta, se pedía la opinión de como podría mejorar la croqueta, se recogieron algunas opiniones como:

- + “ Creo que al tratarse de un tamal, la presentación debería de incluir alguna hoja de plátano.”
- + “ Le falta un ají o salsa y que la textura sea mucho más “crispy”, aunque me explicaron que debido a que las guardaron en aluminio, estas se ablandaron un poco”
- + “Muy rica pero con una buena salsa que resalte su más los sabores quedaría más delicioso”
- + “Creo que todo estuvo muy bien, a lo mejor me gustaría que hubiesen estado más crocantes, pero entiendo que fue por la manera de transportarlas que la textura cambió”
- + “ Acompañarlo con algún ají no tan picante”
- + “ Me gustó mucho a pesar de no haber probado la receta tradicional”

#### **Anexo 2.**

Si desea visualizar la cartilla lo invito a que escanee el siguiente código QR.

